



2014 年9月 16 日
株式会社KOMPEITO

報道関係者各位

KOMPEITO、オフィス向け野菜デリバリサービス「OFFICE DE YASAI」の ヘルシー食シリーズとして、オノウエの京のおばんざいを提供開始

働く人や企業の健康を促す、オフィス向け野菜デリバリサービス「OFFICE DE YASAI(オフィスでヤサイ)」を提供している株式会社KOMPEITO(本社:東京都港区、代表取締役 川岸亮造、以下、KOMPEITO)は、株式会社オノウエ(本社:京都府京都市、代表取締役 尾上一幸、以下、オノウエ)が提供する京のおばんざいを2014 年9月 16 日から「OFFICE DE YASAI」導入企業の一部向けに、OFFICE DE YASAI のヘルシー食シリーズ「OFFICE DE YASAI ミール」として、販売開始することになりました。

「OFFICE DE YASAI」は、オフィスにその場でそのまま食べられるハンディサイズの、農薬や化学肥料の使用を抑えた安全でおいしい野菜や果物をお届けするサービスです。野菜を摂りやすい環境を提供し、オフィスでおいしい野菜を楽しむだけで、手軽でスマートに健康を促すことができます。さらに、企業の生産性向上や、生産者の販路開拓、収益向上などにも繋がり、OFFICE DE YASAI に関わる様々な方々に多様な『ヘルシー』をもたらします。2014 年4月に正式導入し、現在、OFFICE DE YASAI の導入企業は約 120 社にのぼります。

現在、OFFICE DE YASAI でお届けしている野菜・果物は、「お菓子代わりに野菜や果物を食べたい」、「食事に野菜を一品加えたい」等、小腹をヘルシーに満たす、食事に野菜を加え少しでもヘルシーに、といったニーズにお応えしており、導入以降、大変ご好評をいただいております。これに加え、「会社での食事をもっとヘルシー化したい」という声を顧客企業から多数いただき、このたびのヘルシー食シリーズ「OFFICE DE YASAI ミール」の開発に至りました。



オノウエは、「安心安全への徹底」「素材を活かす」「京の食文化の継承」の3つにこだわり、京のおばんざいを作り続けて 40 年の惣菜メーカーです。できる限り国産の新鮮な野菜を、旬の産地から仕入れ、合成保存料や

合成着色料は一切使用せずに、1品1品手作りで惣菜を作っています。また、素材そのもののおいしさ、歯ざわり、色、香りを損なうことのないように、素材にこめられた生産者の「心」を大切に、調理しています。京の食文化の基本は、「相手の思いを大切にすること」。野菜を育ててくれた人の思い、醤油をつくってくれた人の思い、そして、食べてくれる人の思い…。これらを大切に、京都の味をお届けしています。

オノウエのこのような考え方やこだわりが、「おいしさ(新鮮、素材を活かす)」「安心安全」を大切にする OFFICE DE YASAI の思いと合致したこと、そして、オノウエとの協業は産地直送野菜の利用を高め、KOMPEITO が目指している農業の活性化にも繋がることなどから、今回の協業に至りました。また今後、OFFICE DE YASAI にて提供している産地直送野菜を活用した、共同の商品開発も検討しております。

まずは、9月より渋谷・新宿エリアを中心に一部の OFFICE DE YASAI 導入企業に対し先行販売を行い、その後、必要に応じてラインナップや提供方法等に改良を加え、エリアを拡大し正式導入を進めていく予定です。

<OFFICE DE YASAI ミール>

以下のお惣菜7種をご提供いたします。価格はいずれも 200 円(税込)。

そのままお召し上がりいただけます。また、お好みで電子レンジや湯せんで、かるく温めていただいても、おいしく召し上がれます。別売りの白飯(100g 前後 100 円、電子レンジで加熱)と合わせて、是非お食事としてお召し上がりください。

※ お惣菜のラインナップは、季節によって入れ替えていく予定です。

※ 下記はイメージ画像になります。実際にご提供するものとは量が異なる場合がございます。

 <p>特製筑前煮 京都らしく、小ぶりの具材に たっぷりの出汁で色白に 仕上げました</p>	 <p>牛肉牛蒡しぐれ 牛肉の旨みと牛蒡の風味、 糸こんにゃくの食感を ぜひお楽しみ下さい</p>	 <p>おかず豆 丁寧に水で戻した大豆を 根菜と一緒に、出汁で じっくり炊きあげました</p>	 <p>れんこん金平 シャキシャキとした歯ごたえ、 豊かに広がる胡麻の風味。 大人気の一品です</p>
 <p>ピリ辛こんにゃく オノウエ自慢のピリ辛味。 中まで味がしみこんで、 クセになるおいしさです</p>	 <p>筍土佐煮 歯触りを楽しめるように 大きめ、乱切りの筍を、 出汁たっぷりで炊きました</p>	 <p>豆ひじき ひじきに、出汁がしみるように 炊きあげました。しっかりと した味で、白御飯にぴったり</p>	

京のほんまものの食品として、「京都吟味百撰」(京ブランド)認定(2005～)
第十五回優良フードサービス事業者表彰にて「農林水産大臣賞」受賞(2007.4)
「きょうと信頼食品登録制度(京都版 HACCP)」取得(2007.8～)

<デリバリ方法・支払方法>

OFFICE DE YASAI の野菜・果物とともに、企業内設置の冷蔵庫にお届けします。代金は、OFFICE DE YASAI の集金箱にお支払いいただく仕組みです。

※OFFICE DE YASAI サービスと同様、会社の費用補助によるご提供も可能です。

OFFICE DE YASAI のサービス詳細は、下記サイトをご参照ください。

OFFICE DE YASAI ホームページ URL: <http://www.officedeyasai.com>

お問い合わせ・お申込: <http://www.officedeyasai.com/お申込-お問い合わせ/>

公式 facebook ページ: <https://www.facebook.com/officewayasai>

今後も、企業の皆さまに、おいしく楽しく健康を促進していただくために、継続的に OFFICE DE YASAI のラインナップ拡充を行ってまいります。また、OFFICE DE YASAI を通じ、働く人と企業、生産者の健康を促し、「食べる人」と「作る人」を繋いでまいります。

株式会社オノウエについて

京そうざいを通じて、「京の食文化を家庭に届ける、忙しいお母さんたちを助ける、家族や仲間と食卓を囲む時間を大切にしてもらう」ために存在する会社です。佃煮を作り始めた初代から数えると約90年、「物」に心を込めると惣菜の“惣”になる」をモットーに、京都で手作りにこだわり毎日惣菜を作り続けています。

会社名: 株式会社オノウエ
公式ホームページ <http://www.sozai-onoue.co.jp>
facebook ページ www.facebook.com/obanzaionoue
所在地: 京都府京都市下京区西七条西八反田町 10
設立日: 1974 年 11 月
代表者: 代表取締役 尾上 一幸
事業内容: ・そうざい製造卸業
・そうざい製造販売



株式会社KOMPEITOについて

「農業を、地方を豊かにする・食生活を豊かにする・生産者の魅力を伝える」をミッションとして掲げ活動しているベンチャー企業で、2012 年9月に始動しました。個人向け野菜宅配事業や東麻布でのマルシェ営業などの事業展開を経て、2014 年よりオフィス向け(職域)の野菜流通事業である OFFICE DE YASAI を展開し、農産物の流通改革を目指し、事業推進しています。

会社名: 株式会社KOMPEITO
所在地: 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-1-8-301 号室
設立日: 2012 年9月3日
代表者: 代表取締役社長 川岸 亮造(かわぎし りょうぞう)
事業内容: ・日本のオフィスを健康にする「OFFICE DE YASAI」の企画・運営
・農産物マッチングサービスの企画・運営
・食に関するイベントの企画・運営

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社KOMPEITO 広報 武田 恵里子／代表 川岸 亮造

問い合わせフォーム: <http://www.officedeyasai.com/お申込-お問い合わせ/>

電話: 03-6435-5365 FAX: 03-4570-0417
